Domaine Vincent Dauvissat - Chablis - 2018

Un Chablis lumineux et subtil, reflet pur et intense des terroirs chablisiens avec ses accents iodés, sa fraîcheur citronnée, la douceur d'une nuance miellée et ses notes de fruits blancs croquants. Avec son profil généreux, plutôt solaire, il nous enchante déjà par sa complexité nuancée et son équilibre magistral entre un fruit crémeux et une trame saline, relevée d'une touche de « bitter lemon ».

Si la précocité du débourrement a donné quelques frayeurs dans les vignes début avril, les quelques nuits froides n'ont cette fois pas du tout endommagé les jeunes bourgeons. Par la suite, la floraison s'est très bien passée, sous un temps clément, annonçant une sortie de fruit généreuse. Malgré un été historiquement chaud et très sec, les vignes n'ont pas souffert de stress hydrique : le développement des baies n'a pas été freiné, et les maturités ont progressé de façon régulière. Les vendanges ont démarré dès le 3 septembre : les rendements étaient au rendez-vous, et l'état sanitaire des raisins absolument impeccable. Cerise sur le gâteau, avec des degrés d'alcool potentiel autour de 13.5° et de bonnes acidités, Vincent et ses enfants ont vite compris qu'ils tenaient là une matière première plus que prometteuse !

Mis en bouteille début 2020, ce Chablis a ensuite passé près de deux années supplémentaires à se patiner dans les caves fraîches du Domaine, au cœur du village de Chablis. Il offre aujourd'hui un profil à la fois floral, frais et lumineux, mais aussi résolument gourmand. Le premier nez s'ouvre sur un halo floral et chlorophyllien, aérien et mystérieux, où l'on distingue le lilas blanc et le cerfeuil, les fleurs séchées et la menthe sauvage, une touche tonique de citron confit, mais aussi des notes plus douces de miel, de cire fraîche et de nougat. Le fruit, frais et croquant, évoque pomme Reinette et poire Comice. Des nuances marines d'algues et de petits coquillages se doublent d'une minéralité crayeuse aux notes de pierre concassée. Finesse, vous avez dit finesse ?

En bouche, on retrouve une matière ample, pleine de sève, typique du millésime, couplée à une sensation de fraîcheur citronnée et iodée omniprésente. On aime l'équilibre serein entre un noyau fruité concentré, enrobé d'une touche de crème au caramel, et cette énergie saline, cette tension aux accents de zeste d'orange qui porte sans cesse le vin en avant. Plein, dynamique et incroyablement persistant sur la finale, ce Chablis traversera le temps avec panache. Longue garde assurée !

Quantité limitée à 2 bouteilles par client.

© 2022 La Route des Blancs - Tous droits réservés

Domaine Vincent Dauvissat - Chablis - 2018

Dégustation et accords

Robe : Or clair, léger reflet vert

Nez : Floral, lumineux : lilas blanc et cerfeuil, tilleul, camomille et menthe sauvage, citron confit, miel, cire fraîche et nougat, des nuances marines d'algues et de petits coquillages, pierre concassée, pomme Reinette, poire Comice

Bouche : Sensation de fraîcheur omniprésent, une équilibre serein entre un noyau fruité profond, plutôt concentré, et cette énergie à la fois aérienne et minérale, cette tension qui porte sans cesse le vin en avant. Résolument salin, dynamique

Accords mets-vins : Jeune, un carpaccio de bar aux herbes fines ou une salade de chair d'araignée de mer aux agrumes. Plus tard, Saint-Jacques rôties. Filet de sole ou de barbue. Livarot.

Conseils de service

À consommer :
Dès aujourd'hui et jusqu'en 2032

Température de service : 11 à 12°

Ouverture : Aération d'une heure en bouteille

Caractéristiques techniques

Appellation : Chablis

Millésime : 2018

Type : Vin blanc tranquille sec

Cépage : Chardonnay

Culture : Principes biologiques et bio-dynamiques